



Seleção em mandioca de mesa

Jailson Rocha de Jesus Filho¹ e Vanderlei da Silva Santos²

¹Estudante da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cruz das Almas, BA, bolsista da Fapesb; ²Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA.

O consumo de mandioca de mesa está aumentando, tanto no mercado interno como no exterior. Além disso, trata-se de um produto essencialmente relacionado à agricultura familiar, o que é importante no aspecto social. Enquanto na mandioca para farinha a produtividade de raízes e o teor de matéria seca são os atributos principais, em mandioca de mesa a aparência e a qualidade das raízes são mais importantes. Estes aspectos envolvem o formato das raízes, o tempo de cozimento, a ausência de fibras e o sabor da massa cozida, além da tolerância à deterioração fisiológica de pós-colheita (DFPC) das raízes. O processo de deterioração fisiológica se inicia nas primeiras 48 horas depois da colheita, e resulta na formação de estrias azuladas, sendo um fator que afeta a comercialização e o consumo de raízes frescas de mandioca de mesa. Sendo assim, a seleção de clones de mandioca de mesa com boas características agrônômicas e de pós-colheita atende a uma importante demanda do setor produtivo de mandioca. Dessa forma, em novembro de 2019, 24 clones provenientes do Programa de Melhoramento de Mandioca da Embrapa Mandioca e Fruticultura e a testemunha 'Manteiga' foram plantados na área experimental da Casa Familiar Rural de Presidente Tancredo Neves, no município de Presidente Tancredo Neves-BA. Esses clones foram previamente selecionados quanto as características agrônômicas, baixo tempo de cozimento, palatabilidade e teores de compostos cianogênicos, sendo todos adequados para o consumo de mesa. O experimento foi instalado no delineamento de blocos casualizados, com três repetições. As parcelas foram compostas por 40 plantas, espaçadas de 0,90 m x 0,70 m e a adubação realizada com base na análise química do solo. O fósforo e o potássio foram aplicados no momento do plantio e o nitrogênio, em cobertura, entre 30 e 60 dias após o plantio. As colheitas serão realizadas aos 12 meses após o plantio. As raízes serão separadas da planta-mãe, classificadas em comerciais e não comerciais, e em seguida contadas e pesadas. Para a análise do tempo de cozimento, 10 raízes serão descascadas, e de cada raiz se retirará uma seção de 5 cm de comprimento, na região central. Essas partes serão postas em 1,5 litro de água fervente. O tempo de cozimento de cada amostra será computado quando 50%+1 dos pedaços não oferecerem resistência à penetração de um garfo. No caso de todos os pedaços não cozinharem em menos de 30 minutos, decorrido esse tempo, se registrará a quantidade não cozida, para ser calculada a porcentagem de pedaços cozidos de cada tratamento. Em seguida, as raízes cozidas serão avaliadas quanto à ocorrência de sabor amargo e de fibras, sendo ainda classificadas quanto ao sabor (bom, médio, ruim). A tolerância à DFPC será avaliada de acordo com metodologia que consiste em cortar cada raiz na parte central e avaliar o porcentual da polpa atingido pela deterioração. As avaliações serão realizadas aos 2, 4, 6, 8 e 10 dias após a colheita, sendo avaliadas, em cada época, três raízes por parcela.

Significado e impacto do trabalho: A cultivar de mandioca Manteiga é a mais plantada na região de Presidente Tancredo Neves, Bahia. Entretanto, sua produtividade de raízes é baixa, razão pela qual a identificação de um genótipo que possua todas as suas virtudes (raízes bem conformadas, baixo tempo de cozimento, tolerância à DFPC), e ainda seja mais produtivo, será uma grande contribuição à mandiocultura dessa região.